

Departamento de Agricultura de Georgia (GDA) *Tommy Irvin, Comisionado*

El GDA es responsable que se cumplan las Leyes, Reglamentos y Regulaciones de Alimentos de Georgia, y trabaja con el FDA, FSIS y otras agencias federales para implementar los estándares de inocuidad de alimentos producidos en el estado. GDA inspecciona distribuidores, tiendas mayoristas y otros establecimientos de distribución de alimentos, procesadores de alimentos marinos, así como lecherías y plantas procesadoras de leche, molinos de granos, plantas de producción de alimentos, plantas embotelladoras de agua, y almacenes de alimentos. El departamento puede detener la venta de productos alimenticios que no son inocuos en su fabricación, almacenaje o distribución en el estado.

Los consumidores con preguntas o sugerencias pueden llamar al GDA División de Protección al Consumidor al 404-656-3627 o 1-800-282-5852, anexo 3627.

Visite la página web

<http://www.agr.state.ga.us>

Departamento de Educación de Georgia (DOE)

DOE tiene la responsabilidad de supervisar el Almuerzo Escolar Nacional, Desayuno, Refrigerio después del Colegio, Servicio de Alimentación de Escuela de Verano, y Programa de Alimentos Especiales para el Estado de Georgia. Los participantes incluyen las escuelas públicas, colegios particulares aprobados por el DOE, instituciones públicas residenciales para el cuidado de niños e instituciones privadas residenciales para el cuidado de niños aprobados por el USDA. *Si su niño se enferma y tiene síntomas gastrointestinales notifique al colegio o a la institución.* Los colegios tienen un registro de ausentismo, y sus llamadas pueden ayudar a identificar un brote epidémico. El colegio contactará al departamento de salud local para que investigue.

El Departamento de Educación Escolar y la Oficina de Nutrición Comunitaria pueden ser contactados directamente al 404-656-2469.

Información sobre inocuidad alimentaria se encuentra en la página web del DOE :

<http://www.doe.k12.ga.us/nutrition/links.html#topics>

Departamento de Recursos Humanos de Georgia, División de Salud Pública (GDPH)

Epidemiólogos de la División de Salud Pública (GDPH), Sección de Epidemiología de Enfermedades Reportables, realizan actividades de seguimiento y apoyan a los departamentos de salud locales en la investigación de enfermedades y epidemias originadas por alimentos. *Es importante que el público en general y consumidores reporten a su departamento de salud local enfermedades que se sospecha fueron adquiridas por alimentos.* Las epidemias son frecuentemente identificadas por las llamadas de ciudadanos afectados. Cuando se sospecha que un alimento ha causado una enfermedad, llame a la Oficina de Salud Ambiental de su departamento de salud local. El departamento de salud empezará una investigación y notificará a las autoridades correspondientes.

Es importante que colabore si un oficial de salud pública lo contacta para averiguar más sobre la enfermedad que le afectó. En las investigaciones de salud pública, es importante hablar con personas sanas así como con personas enfermas. Su cooperación puede ser necesaria aún si no está enfermo. *La Sección Epidemiológica del GDPH puede ser contactada al 404-657-2588.*

Los especialistas locales y estatales en salud ambiental inspeccionan unidades institucionales que sirven alimentos (ejm. colegios, guarderías, cafeterías de hospital) y restaurantes. Los servicios que preparan alimentos para sus clientes (incluyendo establecimientos de comida rápida, restaurantes y 'delis') son inspeccionados por los departamentos de salud local para asegurarse que estén limpios y tengan los equipos de cocina adecuados. Averigüe el rendimiento de los restaurantes en sus últimas inspecciones, y utilice esa información para decidir cuales restaurantes visitar. **Si le preocupan prácticas no sanitarias o no higiénicas en la manipulación de alimentos en una facilidad de servicios alimentarios, Ud. puede contactarse con la oficina de Salud Ambiental del departamento de salud del condado o la oficina de Salud Ambiental del estado en el 404-657-6534.**

Visite la página web

<http://www.ph.state.ga.us>

PUBLICACIÓN DE REFERENCIA FÁCIL PARA CONSUMIDORES



Inocuidad de Alimentos

(Seguridad Microbiológica de Alimentos)

El Rol de las Agencias



GEORGIA DEPARTMENT OF AGRICULTURE



DHR
GEORGIA DEPARTMENT OF HUMAN RESOURCES

Preparado por

El Equipo de Salud Pública de Georgia

• Food Safety Task Force •

INOCUIDAD DE ALIMENTOS

El rol de las Agencias

Diferentes grupos en salud pública, industrias, entidades regulatorias y académicas tienen el rol de suministrar alimentos seguros. El monitoreo continuo es efectuado por los inspectores de salud, microbiólogos, epidemiólogos, y otros científicos de los alimentos que trabajan para los departamentos de salud de la ciudad y condados, agencias estatales de salud pública, y varios departamentos y agencias federales.

La inocuidad de los alimentos es un esfuerzo conjunto de varias agencias gubernamentales y todos los consumidores.

Los consumidores deben . . .

- (1)** reportar problemas tales como sospechas de enfermedades asociadas al consumo de alimentos, venta de alimentos expirados, condiciones de tiendas no sanitarias o restaurantes, etc.,
- (2)** sentirse cómodos al reportar estos problemas,
- (3)** saber cuales son las agencias regulatorias gubernamentales adecuadas a contactar,
- (4)** tener esta información convenientemente ubicada, y
- (5)** tratar de educarse a sí mismos e instruirse en el manejo inocuo de alimentos en el hogar. Este documento proporciona al consumidor información sobre las agencias gubernamentales apropiadas a notificar en caso tenga problemas o preocupaciones sobre alimentos.

Nota: Cualquier agencia le ayudara determinar que agencia tiene la responsabilidad jurisdiccional.

Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)

El FDA hace que se cumplan las leyes que regulan la inocuidad de alimentos domésticos e importados, excepto carnes, aves y productos procesados de huevos. El FDA regula la seguridad de agua embotellada, refrescos, y suplementos dietéticos. El FDA inspecciona los establecimientos de producción y almacenes de alimentos, y trabaja en cooperación con los estados para ver lecherías, procesadores de mariscos, y locales de venta de alimentos tales como restaurantes y mercados. El FDA tiene jurisdicción legal sobre productos transportados en el comercio interestatal.

***Los consumidores pueden contactar al FDA por teléfono:
1-888-INFO-FDA (1-888-463-6332)***

o

***Al Centro de Información y Extensión del FDA
1-888-SAFE-FOOD (1-888-723-3366)***

***En el estado de Georgia los consumidores pueden llamar
(404) 253-1174***

La Oficina de Asuntos Públicos del Distrito de Atlanta del FDA

***Reportar reclamos de los consumidores a
(404) 253-1169***

***Visite la página web del FDA
<http://www.fda.gov>***



Servicio de Inspección e Inocuidad Alimentaria del USDA (FSIS)

El FSIS regula y resguarda la inocuidad de carnes y productos avícolas domésticas e importadas, incluyendo sopas, guisos, pizzas y alimentos congelados que contengan carnes o aves.

Los consumidores pueden reportar quejas relacionadas al consumo de carnes, aves o productos de huevos que pudieran haber causado enfermedad, lesiones, o reacciones alérgicas. Los consumidores también pueden reportar al FSIS cualquier producto de carnes o aves que parezcan mal procesados, mal etiquetados, adulterados o que pudiesen contener objetos extraños.

Llame a la oficina del FSIS del Distrito de Atlanta al **404-562-5900** y solicite hablar con un agente de inspección.

Recuerde guardar el material de empaque original para que el FSIS pueda realizar la investigación. Productos de carnes y avícolas tienen sellos del USDA y un número que identifica en que fábrica fueron producidos. También varios productos pueden tener un código indicando cuando el producto fué preparado. Esta información puede ser vital para trazar un problema desde su origen.

**Los consumidores pueden llamar gratis al número
Línea de emergencia de carnes y avícolas
(1-800-535-4555)**

o

**visitar la página web del FSIS
<http://www.fsis.usda.gov>
para obtener información sobre inocuidad alimentaria.**